

# 共立女子大学発スーパー惣菜プロジェクト

プロジェクト推進責任者・副責任者: 家政学部食物栄養学科 近堂知子教授・石神明花助手  
 2025年度 食物栄養学科食物学専攻4年 調理学研究室卒演生  
 22D561伊是名真帆・22D565酒井実優・22D732樋口ころこ・22D739吉澤あかり



【目的】2022年に締結した住商フーズ株式会社との産学連携協定に基づき、種子島産粗糖の認知度向上を目的とした取り組みを継続して行っている。本プロジェクトは、住商フーズの取引先である食品小売企業とコラボし、種子島産粗糖を用いた惣菜の開発を行った。スーパー業界は少子高齢化、人口減少により市場縮小が課題となっており、また他業者との差別化を図る必要がある。そこで本学学生がこれまでの学びを活かして、消費者が求めるニーズに応えるべく、環境・栄養をキーワードに共立女子大学家政学部食物栄養学科らしい商品の開発を目指した。

## 【プロジェクト内容・結果】

### 取り組みの流れ

日程	取り組み内容
3-4月	顔合わせ、レクチャー 食品小売企業: 会社概要、商品開発の考え方について 住商フーズ: 会社概要、「種子島産粗糖、ハーブ四元豚、パードフレンドリーコーヒー」について
5-6月	市場調査、企業関係者へのプレゼン、レクチャー、ディスカッション
7-8月	工場見学、試作、企画書提出
9-10月	商品の具現化
11月	商品発売(11月10日～30日、関東スーパー約110店舗)
12月以降	1月卒論・卒演発表会、3月報告会の準備、レシピブック作成



食品小売企業から、会社概要及び商品開発の考え方のお話をうかがった。



市場調査では、客層や売れ筋商品、陳列方法などを視察した。視察結果を報告後、企業の方からレクチャーをしていただき、ペルソナ分析やディスカッションを行った。ターゲットを設定し、考案するレシピのイメージを膨らませた。

### 市場調査からの気づき(一部)

- 見学場所 遠東店
- 見学日時 4月23日(水)16時頃
- 雨が降っていて、お客さんは少し少なかった。

- 3年連続金賞を受賞した唐揚げは目立つPOPや張り紙などが沢山あった
- 金賞の唐揚げが入ったお弁当もあった
- お弁当のフタにシールが貼ってあり、使われている食材やメニューが分かりやすかった
- 管理栄養士監修のたんぱく質が摂れるもの、1/3分の野菜が摂れるもの、ボリューム満点なものなど様々なニーズに合わせたお弁当が並んでいた
- 印刷に落ちるフレーズをテーブルに書き、食べたいと興味を引かれるものがあった
- 「トマトフェア開催中!」や「野菜足りていますか?」など、目につく張り紙があった

市場調査からの気づきを一部紹介。他の店舗の調査も行った。

### 商品企画(一部)

どういお客様に買っていただきたいか

- 子ども(学生)を持つ主婦、40代
- 子どもの健康を気にしている人、子どもにスナック菓子NGという考え方の人
- 自分の健康も気にしている人
- 将来に向けて作り置きをしたい人
- 便当で詰めている人

レギュレーション、制約

- 旬の食材を使用
- 粗糖を使用
- おからパウダーを使用(食物繊維を摂るため)
- 小学生が1日に必要なカルシウム、食物繊維の1/3摂れる

具体的な商品

- 小学生に不足しがちなカルシウムと食物繊維がたっぷり入ったチーズケーキ
- カルシウム→チーズ、牛乳、ヨーグルト
- 土日: 子どものおやつ
- 秋: さつまいも、カボチャ、栗、柿、ぶどう

シーンでどんなニーズを持っているか

- 子どものおやつ
- 自分や家族へのご褒美
- 食後のデザート

さつまいもを使用したスイーツを作りたいと考えています。具体的には、以下の3案の中から検討しており、希望順位は次の通りです。

1. チーズケーキ
2. ロールケーキ
3. タルト

最初にまとめた商品企画の一部。最終的には違う商品を考案したが、上記のように細かく設定を決め、商品を企画した。



製造工程や品質・衛生管理体制の整った現場を直接見ることで、商品開発をする上で注意しなければならないことを学ぶことができた。



商品企画書の一部

レシピ、販促イメージ、こだわりポイントをまとめた企画書を提出した。企業からフィードバックをいただき、さらに内容について検討した。



11月10日～30日の20日間、関東約110店舗のスーパーにて、「ラボ活 Kitchen 食卓を彩る秋のご褒美惣菜」として、考案した商品が販売された。

### いももちけんぴ

ターゲット: 子供を持つ主婦

もちもちかりかり

種子島産粗糖使用でcup!!

税抜239円

ワインレッドの容器を使用

秋の季節感を増す  
 ・「和」の着せかえをだすことでターゲットが若年に加え年齢に広がる

季節感を感じることができるよう、さつまいもを使用した。また、大学芋のたれに粗糖を用いることで、コクのある甘さに仕上げた。さらに、砕いた芋けんぴをトッピングすることで、いももちのモチモチ食感と芋けんぴのかりかり食感を同時に楽しめる商品に仕上げた。

### 秋のほっこり鶏ごぼう唐揚げ弁当

唐揚げの衣にごぼうが混ざっている!

きのこやかぼちゃで秋を感じられる!!

ターゲット: 20～30代の会社員

税抜499円

季節感を味わって欲しいという想いから、秋の旬の食材であるごぼうやかぼちゃ、きのこなど、秋の食材をたっぷり使用したお弁当を考案した。また、お弁当一つで主食・主菜・副菜が摂れるため満足感のある食事、バランスの良い食事になるように意識した。唐揚げは、衣にごぼうが混ざって、新鮮な食感を楽しめるように工夫した。

### 焼き油淋鶏&エビチリ玄米入りDON

油淋鶏は揚げていないのでヘルシー!

中華風味のご飯は控えめの130g!!

ターゲット: 20～30代の女性会社員

税抜499円

※前演発表会チーム考案

1つのお弁当で複数のおかずをバランスよく、かつヘルシーに楽しめる商品を目指して開発した。油淋鶏は揚げないで焼き、中華スープで炊き上げた玄米入りのご飯にすることで、食べ応えありつつヘルシーに仕上げた。ごはんは控えめの130g。そしてエビチリには、長ネギをたっぷり入れたコクのあるチリソースで味付けした。



その他、実際に店舗に販売はされなかったが、このような商品を考案した。

共立女子大学ホームページ 住商フーズ株式会社、食品小売企業との商品開発

<https://www.kyoritsu-wu.ac.jp/collaboration/news/detail.html?id=5968>



## 【考察・まとめ】

今回の取り組みを通じて、学生たちは自分たちのアイデアが商品として形になり、消費者に届くまでの過程を、企業との連携の中で実践的に学ぶことができました。企業の方の講義や試作の積み重ねを通して、商品には「手に取りたくなる工夫」や「おいしさを伝える工夫」といった視点が求められることを実感しました。また、味や見た目、コスト、保存性など多様な条件を調整しながら商品化を目指す過程において、ものづくりの難しさと責任についても理解を深めることができました。本取り組みは、課題発見・解決力や発信力を養うとともに、今後の学びや成長に大きく寄与するものであったといえます。

## 【謝辞】

住商フーズ株式会社、住商フーズ(株)取引先の食品小売企業のご協力のもと、本取り組みを進めることができました。ご関係の皆様には深く感謝いたします。本プロジェクトは、2025年度共立女子大学・短期大学「地域連携プロジェクト」(共立女子大学発スーパー惣菜プロジェクト)として実施されました。連携推進課からも多大なるサポートを賜り、厚く御礼申し上げます。